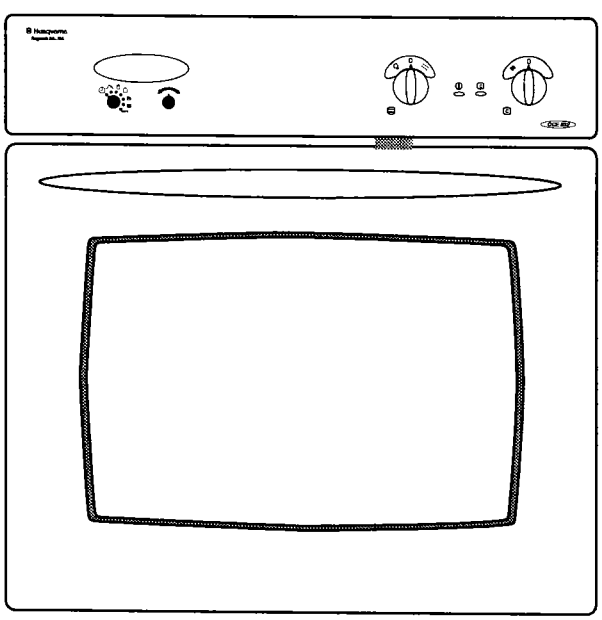
Husqvarna

BRUKSANVISNING (S)

BRUKSANVISNING (N)

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJE (FIN)

BRUGSANVISNING (DK)



Inbyggnadsugn
Innbyningsovn
Kaapistoon asennettava uuni
Indbygningsovn

315 3070 01 /05.98.wel

QCE 532

Innehållsförteckning

Säkerhetsinformation **3**

FÖR ANVÄNDAREN

Beskrivning av:

Ugnen 4
Panelen 4
Luckspärr 5
Ugnens ventilation 5

Före första användning av ugnen . **6**

Ställ in klockan 6
Rengör ugn och tillbehör 6
Värm upp ugnen 6

Så här använder du klockautomatiken **7**

Signalur/timer 7
Automatisk avstängning av ugnen .. 8
Automatisk start och avstängning av ugnen 9
Stektermometer 10

Ugnensutrymmet **11**

Tillbehör 11
Placering av plåtar 11
Ugnsemalj 11
Funktionsvredet 12
Temperaturvredet 12
Kontrollampa 12
Termostatlampa 12

Så här använder du: **13**

Över/undervärme 13
Över- alternativt undervärme 13
Varmluft 13
Pizza/paj 14
Grillning 14
Gratinering 14

Tips och råd **15**

Allmänt om bakning 15
Bakning med varmluft 15
Falsplacering 15
Allmänt om bakplåtar och långpanna 15
Stekning 15
Upptining/värmning med varmluft . 15

Tabeller **16**

Bakning 16
Ugnsrätter 16
Stekning 17
Gratinering 17
Grillning 17
Pizza/paj 17

Skötsel och rengöring **18**

Ugnen 18
Ugnens tak 19
Ugnsutrustningen 19
Panel och front 19
Byte av ugnslampa 20

Om ugnen inte fungerar **21**

Praktiska problem 21
Tekniska problem 22
Service och reservdelar 22
Konsumentköp EHL 22
Konsumentkontakt 22

FÖR INSTALLATÖREN

Tekniska data QCE 532 ..... **23**

Installation **24**

Transportskador 24
Inbyggnad av ugnen 24
Elektrisk anslutning 24
Emballage 24

Säkerhetsinformation

Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushållsanvändning. Den uppfyller internationella säkerhetsföreskrifter och kvalitetsnormer. Samtliga säkerhetsåtgärder kan dock inte till fullo eliminera alla olycksrisker.

Läs därför noga igenom anvisningar, råd och varningstexter innan du installerar och börjar använda ugnen. Ge speciellt akt på texter med en varningstriangel för att undvika skador på person eller egendom.

Installation

- Ur säkerhetssynpunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnadsskåp.
- Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra ugnen samt leda till skada på person och/eller egendom.
- Kontrollera att ugnens elsladd inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.
- Skruva fast ugnen i inbyggnadskåpet för att undvika att den tippar vid onormal belastning.

Barn

- Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte småbarn leka med eller röra reglage och lucka.
- Håll ugnen under uppsikt då den värms upp före första användning. Det finns risk för brännskador.
- Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varm och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

- Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig! Ugnen blir mycket varm.
- Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.
- Använd endast kärl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kärltillverkarens anvisningar.
- Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.
- Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.
- Kontrollera att inte sladden till en i närheten ansluten elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

Rengöring

- Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
- Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
- Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en ång-eller högtryckstvätt.

Underhåll och service

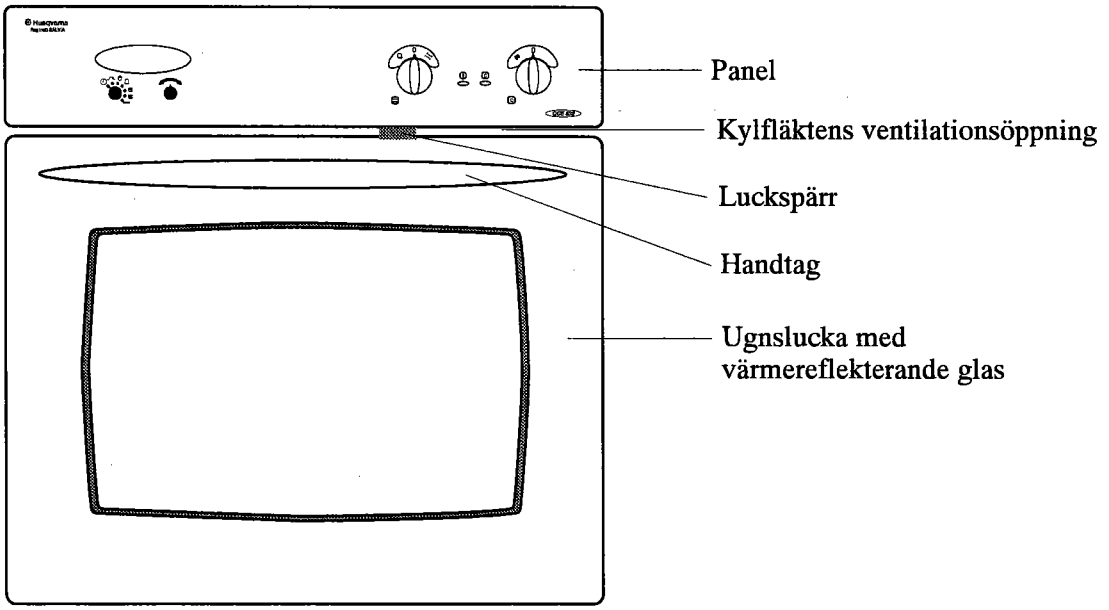
- Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringen före byte av trasig lampa.
- Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

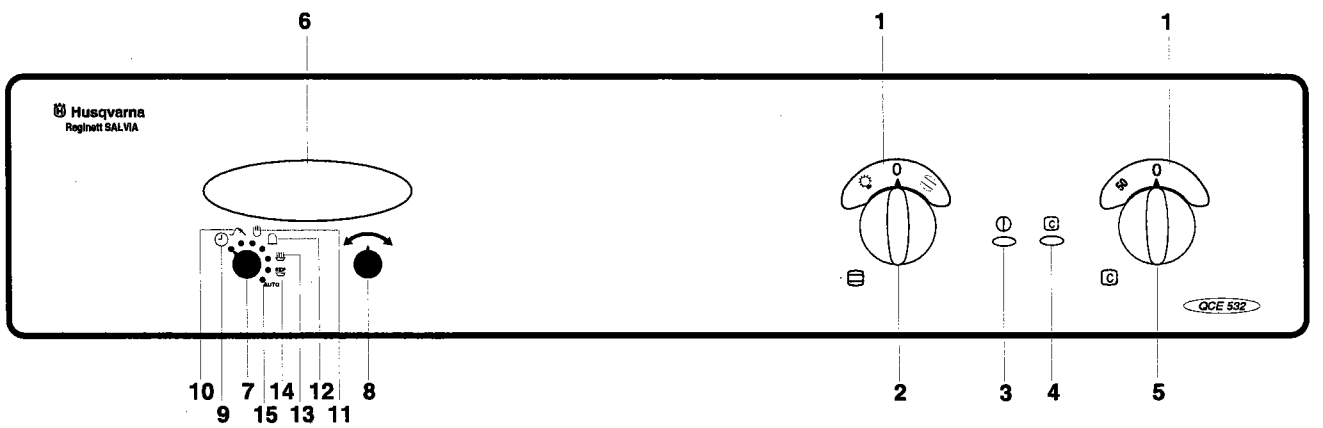
- Förhindra olyckor med den skrotade ugnen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära ugnens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din ugn.

Beskrivning av:

Ugnen



Panelen



1. **Belyst fönster**
2. **Funktionsvred**
3. **Kontrollampa**
4. **Termostatlampa**
5. **Temperaturvred**
6. **Informationsfönster (displayer)**
7. **Knapp för val av olika funktioner**
8. **Knapp för inställning eller ändring av tid eller köttemperatur**
9. **Rätt klockslag**
10. **Stektermometer**
11. **Manuell användning av ugnen**
12. **Signalur (timer)**
13. **Tillagningstid = koktid**
14. **Färdigtid = stopptid**
15. AUTO **Låsning av ett automatiskt program**

Luckspärr

Barn är nyfikna av naturen och intresserade av det mesta, även ugnen.

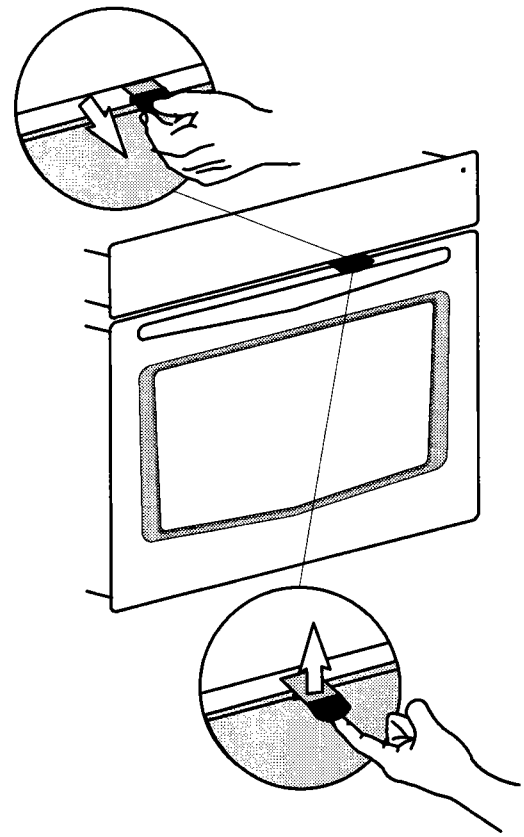
Se till att luckspärren är i funktion så att inzte små barn kan öppna ugnsluckan.

⚠ När spärren kopplas in måste ugnen vara sval, annars risk för brännskador.

Koppla in luckspärren genom att lyfta spärren och dra fram spärren (se fig.) OBS! Öppna först luckan.

Öppna luckan (om spärren är inkopplad) genom att trycka spärren uppåt (se fig.).

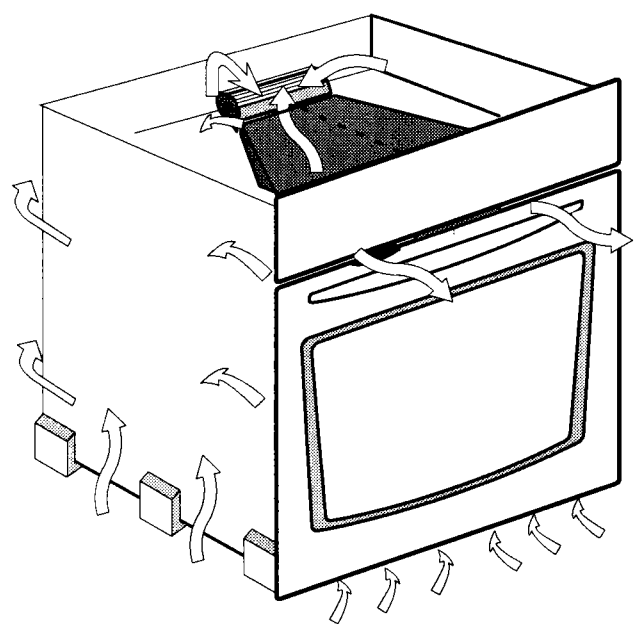
Koppla ur luckspärren genom att lyfta upp och skjuta in spärren till stopp.



Ugnens ventilation

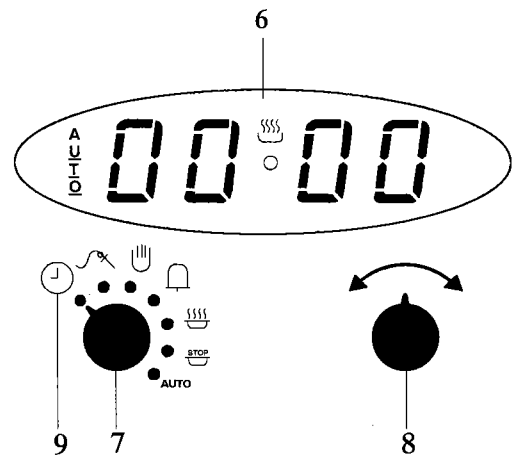
Ugnen har en kylfläkt som för bort ånga som bildas i och runt ugnen.

Fläkten startar när du väljer en ugnsfunktion. Den är termostatstyrd, vilket innebär att den kan gå en stund efter det att ugnen stängs av om ugnen varit inkopplad under lång tid.



Före första användning av ugnen

Ställ in klockan

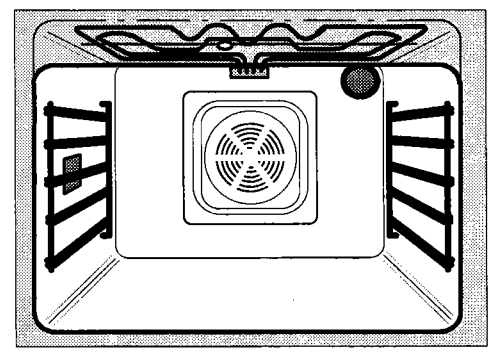


När ugnen anslutits elektriskt (till nätet) blinkar "00" och "Auto" i den elektroniska klockans informationsfönster (6). Innan du kan använda din ugn måste rätt tid ställas in.

1. Ställ knapp 7 på symbol 9. Tryck på knappen för att aktivera funktionen.
2. Vrid inställningsknapp 8 åt höger eller vänster tills rätt tid visas i fönstret.

7 sekunder efter inställd tid börjar klockan gå.

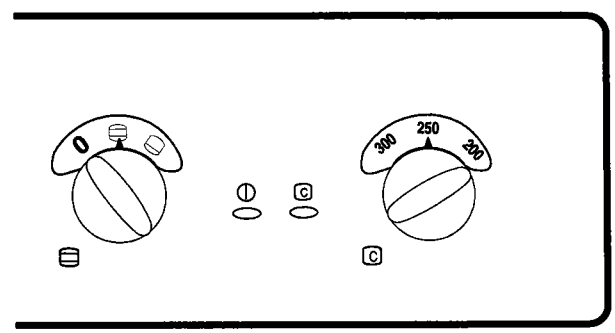
Rengör ugn och tillbehör



Diska plåtar, galler och långpanna med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

Torka av ugnens insida, panel och lucka med varmt vatten För att få bättre insyn i ugnen under rengöringen, vrid funktionsvredet till symbolen "lampa" så tänds belysningen i ugnen utan att elementen kopplas in.

Värm upp ugnen



⚠ När du värmer upp ugnen håll små barn borta från ugnen eftersom den blir mycket varm.

Se till att ugnen är tom och luckan stängd. Ventilera väl med hjälp av t ex köksfläkt eller öppna fönstret.

Gör så här:

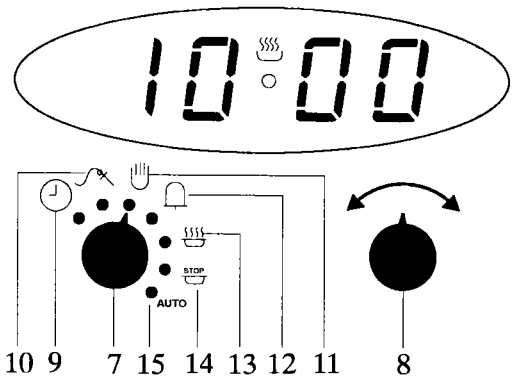
1. Vrid funktionsvredet till läge över/undervärme.
2. Vrid temperaturvredet till 250°C.
3. Ugnen skall vara inkopplad i 60 minuter.
4. Låt ugnen svalna. Torka därefter ugn, stegar och lucka med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.

En obehaglig lukt uppstår på grund av att små rester av olja från tillverkningen finns kvar på elementen.

Så här använder du klockautomatiken

Den elektroniska klockan ger dig förutom rätt tid följande funktioner:

- Signalur (12)
- Automatisk avstängning av vald ugnsfunktion efter inställd tillagningstid (13)
- Automatisk start och avstängning av vald ugnsfunktion och tillagningstid (13 + 14)
- Stektermometer med automatisk urkoppling av vald ugnsfunktion vid uppnådd inställd köttemperatur (10)



För samtliga funktioner gäller följande:

- Vrid knappen (7) och välj funktion.
- Tryck in knappen för att aktivera funktionen.
- Inom 7 sekunder måste en tid eller temperatur ställas in, om inte måste funktionen på nytt aktiveras (tryck åter på knappen).

OBS! Om det blinkar i fönstret, måste på nytt rätt tid ställas in. Ugnen är därefter klar att användas. Se under rubriken "Före första användning av ugnen".

Ändring av signalens ljudnivå

Signalen kan justeras i 3 olika ljudnivåer.

Gör så här:

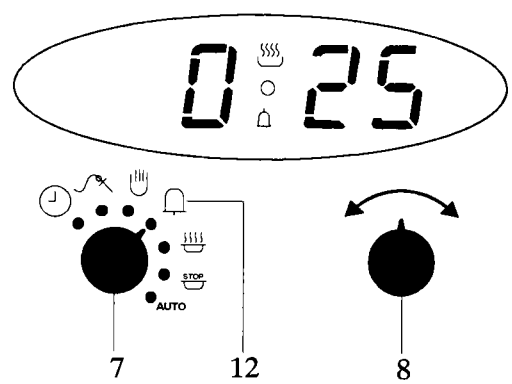
- Vrid inställningsknappen (8) åt vänster.
- Vid återupprepade vridningar ändras nivån

Signalens ljudnivå kan ändras vid samtliga funktioner innan funktionen aktiverats.

Signalur/timer

Du kan ställa in en tid upp till 23 timmar och 59 minuter.

1. Ställ knapp 7 på symbol 12 och aktivera funktionen (tryck på knappen).
2. Vrid inställningsknapp 8 åt höger och ställ in önskad tid. I fönstret tänds symbol 12. Efter 7 sekunder visas åter rätt tid i fönstret



För kontroll av inställd tid:

- Tryck åter på knappen och tiden visas i 7 sekunder.

För att avbryta inställd tid:

- Tryck på knappen och vrid inställningsknappen till 0.00.

När inställd tid är slut hörs två korta signaler som återupprepas i max. 7 minuter. Klocksymbolen slocknar. Tryck på knappen och signalen stängs av.

Automatisk avstängning av ugnen

Ugnen kan programmeras så att den stängs av efter en bestämd tillagningstid.

Inställning:

1. Ställ knapp 7 på symbol 13 och aktivera funktionen (tryck på knappen).
2. Vrid inställningsknapp 8 och ställ in en tillagningstid. Symbolen "Auto" tänds i fönstret. Efter 7 sekunder visas åter rätt tid i fönstret

För kontroll av inställd tid:

- Tryck åter på knappen och tiden visas i 7 sekunder.

För att ändra inställd tid:

- Tryck på knappen och vrid inställningsknappen till ny tid.

För att avbryta inställd tid:

- Tryck på knappen, nollställ tiden och tryck åter på knappen. Vrid därefter knappen till symbol 11.

När tillagningstiden gått ut hörs två korta signaler som återupprepas i max. 7 minuter. Symbolen "koktid" slocknar och "auto" blinkar samt belysningen i vredens fönster slocknar. Ugnen är avstängd.

Avstängning av signalen:

- Tryck på knapp 7. Ugnen fortfarande avstängd och "Auto" blinkar.

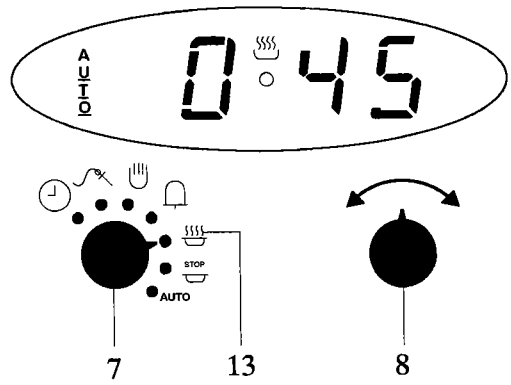
Avstängning av Auto-programmet:

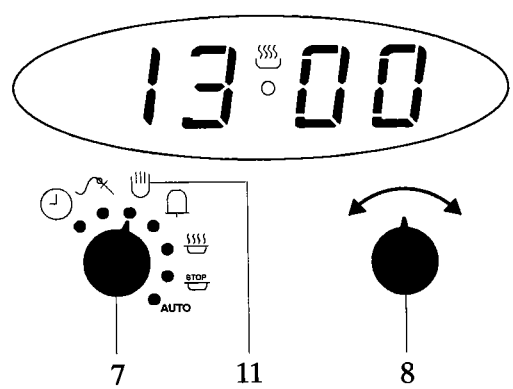
- Vrid knappen till symbol 11 och tryck på knappen. Ugnen kopplas åter in.

Obs! Glöm inte att nollställa ugnens funktionsvred om du inte skall använda ugnen längre.

Låsning av en Automatiskt funktion

Genom att vrida knapp 7 till "AUTO" kan ingen okontrollerad ändring av inställd tid ske. För att kontrrollera, ändra eller avbryta måste vredet först vridas tillbaks till symbol 13.





Automatisk start och avstängning av ugnen

Ugnen kan förprogrammeras för att starta tillagningen vid en senare tidpunkt . T ex. du måste uträtta ett ärende och vill ha maten klar när du kommer hem.

Inställning:

1. Ställ knapp 7 på symbol 13 och aktivera funktionen (tryck på knappen).
2. Vrid inställningsknapp 8 och ställ in en tillagningstid. Symbolen "Auto" tänds i fönstret. Efter 7 sekunder visas åter rätt tid i fönstret.
3. Ställ knapp 7 på symbol 14 och aktivera funktionen (tryck på knappen).
4. Vrid inställningsknapp 8 och ställ in den tid på dygnet då du vill ha maten klar. Symbolen "koktid" slocknar i fönstret. Efter 7 sekunder visas åter rätt tid i fönstret
5. Välj ugnsfunktion (lämpligast är varmluft) och ställ in önskad ugnstemperatur.

För kontroll av inställd tid:

- Ställ knappen på symbol 13 alt 14 och tryck. Tiden visas i 7 sekunder.

För att ändra inställd tid:

- Ställ knappen på symbol 13 alt 14 och tryck. Vrid inställningsknappen till ny tid.

För att avbryta inställd tid:

- Ställ knappen på symbol 13, tryck, nollställ tiden och tryck åter på knappen. "Auto" blinkar och signal hörs. Vrid därefter knappen till symbol 11.

När ugnen startar tänds symbolen "koktid" och vredens belysning.

När tillagningstiden gått ut hörs två korta signaler som återupprepas i max. 7 minuter. Symbolen "koktid" slocknar och "auto" blinkar samt belysningen i vredens fönster slocknar. Ugnen är avstängd.

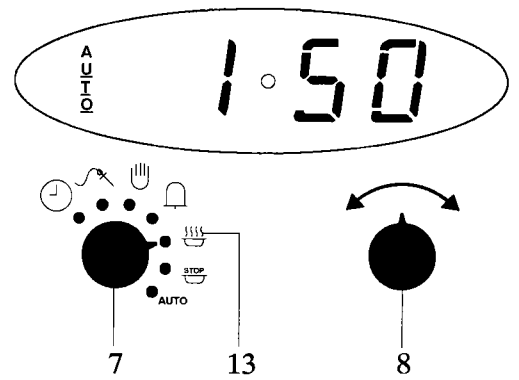
Avstängning av signalen:

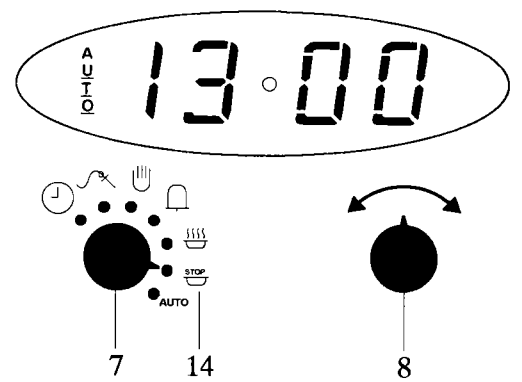
- Tryck på knapp 7. Ugnen fortfarande avstängd och "Auto" blinkar.

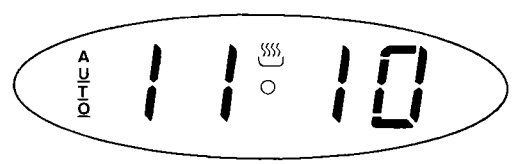
Avstängning av Auto-programmet:

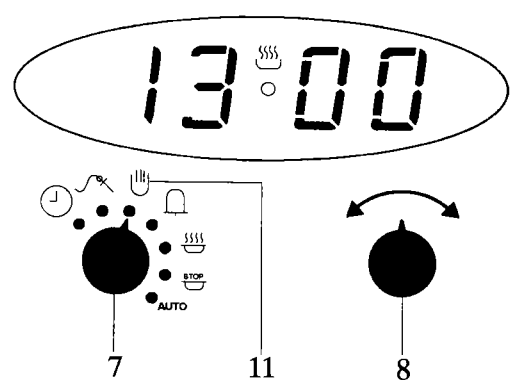
- Vrid knappen till symbol 11 och tryck på knappen. Ugnen kopplas åter in.

Obs! Glöm inte att nollställa ugnens funktionsvred om du inte skall använda ugnen längre.









Stektermometer

Lägg köttet i en ugnsfast form. Stick in termometern i köttet så att spetsen ligger mitt i den tjockaste delen. Se till att den inte ligger mot ben eller något fett.

Sätt in steken i nedre delen av ugnen.

Inställning:

1. Ställ knapp 7 på symbol 10.
2. Anslut stektermometern till uttaget i ugnen. En signal hörs och stektermometerfunktionen aktiveras. I fönstret, till höger visas en förinställd köttemperatur och till vänster den temperatur köttet har.
3. Vrid inställningsknapp 8 och ställ in önskad köttemperatur (se rekommendetioner i tabellen).

För att ändra inställd stektemperatur:

- Vrid inställningsknappen till ny temperatur.

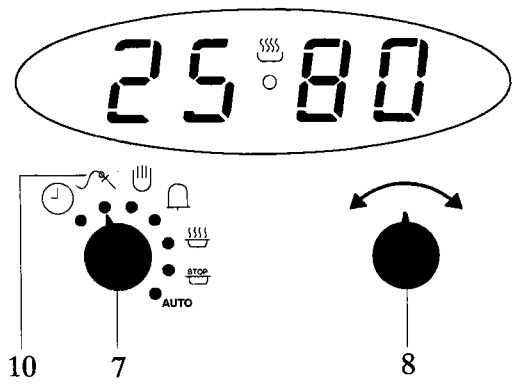
När inställd köttemperatur uppnåtts hörs två korta signaler. Vredens belysning släcks, ugnen stängs av.

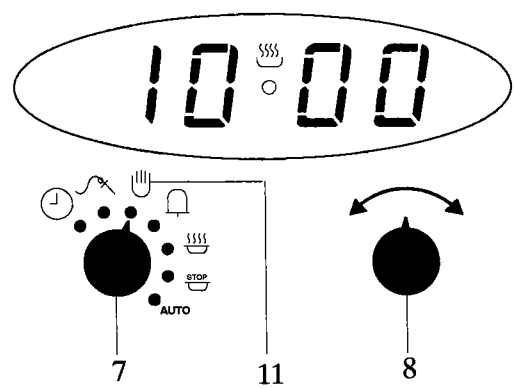
Avstängning av signalen:

- Vrid knapp 7 till symbol 11. Ugnen är fortfarande avstängd och inte förrän stektermometern lossas från ugnens uttag startar ugnen.

Tag genast ut köttet, eftersom temperaturen annars fortsätter att stiga i köttet p g a eftervärmen i ugnen.

Obs! Glöm inte att nollställa ugnens funktionsvred om du inte skall använda ugnen längre.





Ugnensutrymmet

A **Löstagbara ugnsstegar.**

B **Varmluftsfläkt och ringelement.**

C **Grillelement.**

D **Takelement (bottenelementet ej synligt).**

E **Ugnsbelysning.**

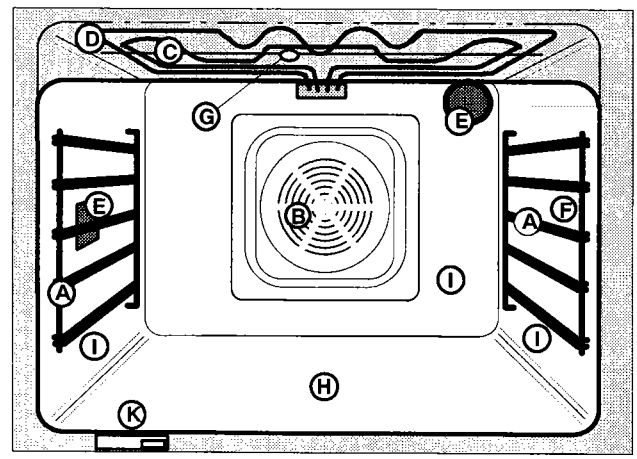
F **Uttag för stektermometer.**

G **Ventilationsöppning med självrengörande filter.**

H **Slät emalj (clean emalj)**

I **Katalysemalj**

K **Dataskylt**



Tillbehör

Följande utrustning medföljer ugnen:

1 Galler

2 Emaljerade bakplåtar

1 Emaljerad långpanna

2 Proffsplåtar,dvs.silikonbelagda hålplåtar. Speciellt lämpade vid bakning (matbröd, bullar) och torkning med varmluft, men glöm inte att det är hål i plåten. Använd bakplåtspapper när det finns risk att fett och fyllning droppar ner på ugnsbotten.

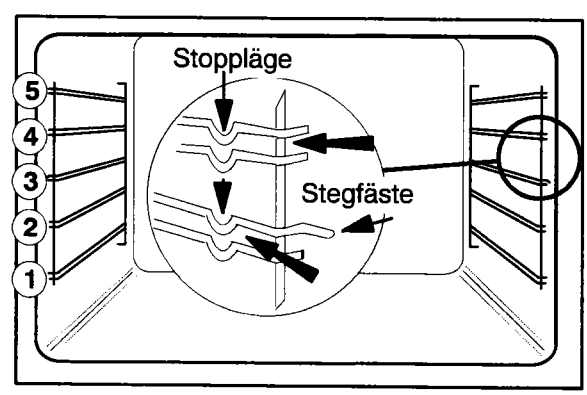
1 Stektermometer

Ugnsstegarna

Stegarna har 5 st falsar.

Viktigt! Placera plåtar/långpanna och galler enligt bilden så erhålls ett automatiskt tippskydd.

Se vidare i tabellerna, rekommenderade falsplaceringar.



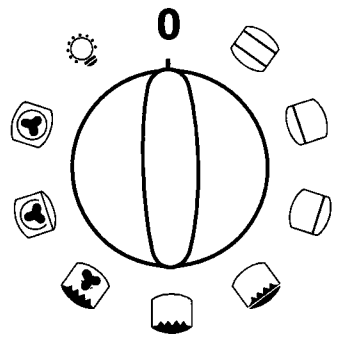
Ugnsemalj

Katalysemalj är porös och har en viss självrenande effekt. Smuts och fettstänk bränns delvist bort vid en ugnstemperatur över 200°C.

Slät emalj är hårdare för att du ska kunna med t ex en stekspade, skrapa bort spill.

Funktionsvredet

Detta vred kan vridas åt vänster eller höger. Belysningen tänds i ugnen och i vredens fönster.



0 **Ugnen avstängd**

Ugnsbelysning, Lampan i ugnen tänds men inga element kan kopplas in

Varmluft - Ringelement och varmluftsfläkt

Pizza/paj - Varmluft och undervärme

Gratinering - Min-grill och varmluftsfläkt (Varmluftsgrillning)

Min-grill - Det inre elementet i taket (grillelement) inkopplat

Max-grill - Båda grill- och takelelementen

Övervärme - Takelement

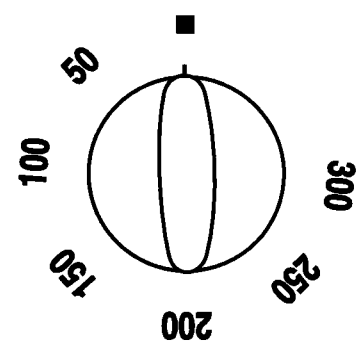
Undervärme - Bottenelement

Över / undervärme - Tak- och bottenelement

Temperaturvredet

Då du valt en ugnsfunktion tänds belysningen i fönstret. Vredet kan endast vridas åt höger.

Du kan välja en ugnstemperaturen från 50 - 300°C. Nollställ vredet när ugnen inte används.



Kontrollampa

Denna lampa tänds så fort en ugnsfunktion väljs (cj ugnsbelysning).

Termostatlampa

Lampan tänds när en temperatur ställs in och slockar vid uppnåddd temperatur.

Under gräddningen kommer lampan att tända och släckas, allt eftersom termostaten kopplar in och ur elementen för art hålla den inställda temperaturen.

Så här använder du:

⚠ Ugnen blir varm under användning, håll små barn under uppsikt.

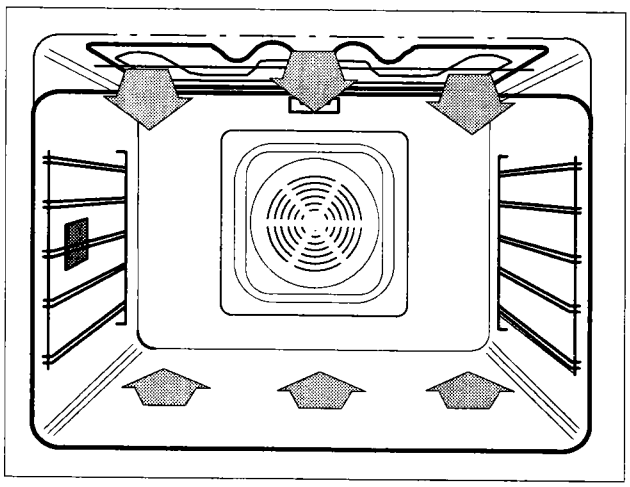
Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Emaljen kan skadas på grund av överhettning.

Över/undervärme

Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan användas vid all matlagning och bakning.

Välj en temperatur mellan 50 och 300°C.

Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Ljusa aluminiumformar ger i regel ljusa resultat medan mörka formar kan ge ett lite för mörkt resultat om inte temperaturen sänkas med ca 10 - 15°C.



Över- alternativt undervärme

Används som ett komplement till funktionen över-undervärme då extra värme och färg behövs i slutet av gräddningstiden på ovan- resp undersidan. Eftersom ugnseffekten är låg skall inte denna funktion användas vid uppvärmning av ugnen.

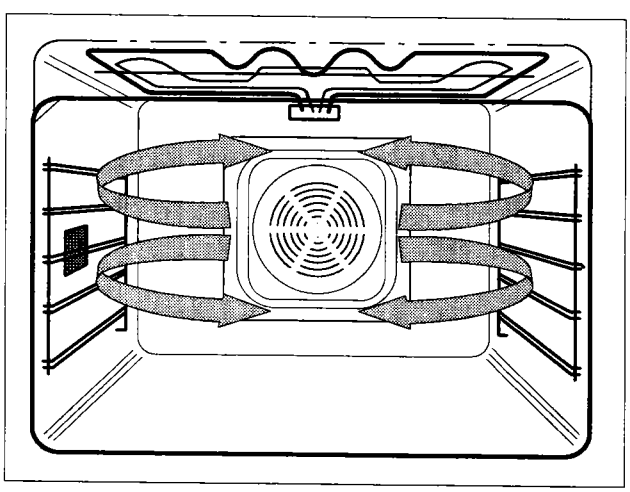
Varmluft

Den varma luften cirkulerar i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eftersom två plåtar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.

Placera plåtarna så att luften kan cirkulera samt att jäsdegar och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen. Temperaturen skall vara ca 15-20 % lägre än vid över/ undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

Välj en temperatur mellan 50 och 200°C.

Viktigt! Vid gräddning av bakverk som skall ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (se vidare under tips och råd).



Pizza/paj

Lämplig till degar som innehåller lite eller mycket lite socker, rätter/bakverk som innehåller frukt eller fuktig fyllning som t.ex pizza.

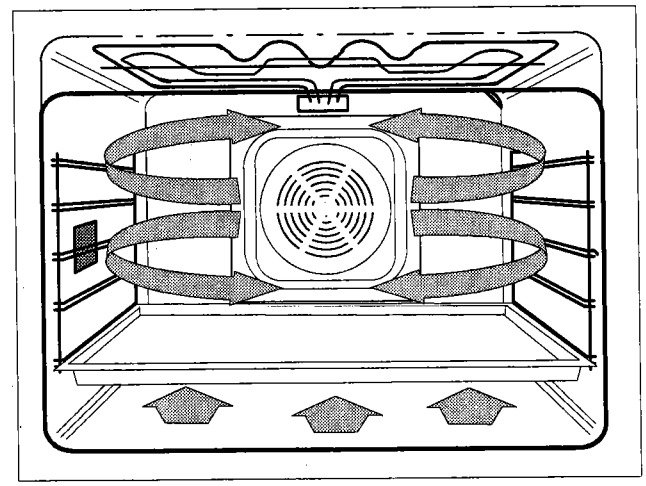
Strålningsvärmen från underelementet ger en extra spröd och färgsatt botten.

Önskas en maximal påverkan av undervärmen placeras plåten/gallret på fals 1.

Välj ca 15 - 20 % lägre temperatur (varmluft).

En djupfryst färdig pizza kan med fördel sättas in i kall ugn. Under uppvärmningen tinar pizzan skonsamt.

När du använder denna funktion kan tillagning ske i två nivåer men endast den understa plåten påverkas av den extra undervärmen.



Grillning

⚠ Grilla med stängd ugnslucka och ha alltid ugnen under uppsikt vid grillning.

Använd funktionen "Min-grill" när du grillar mindre mängder och " Max-grill" när du grillar stora mängder eller rostar många skivor bröd.

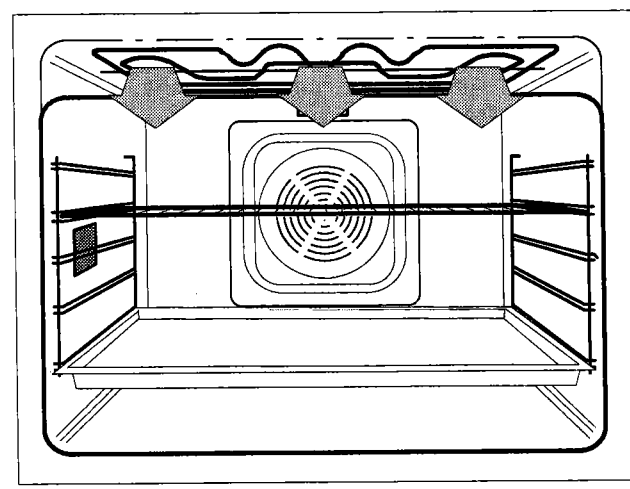
Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det du skall grilla inverkar på tiden och resultatet.

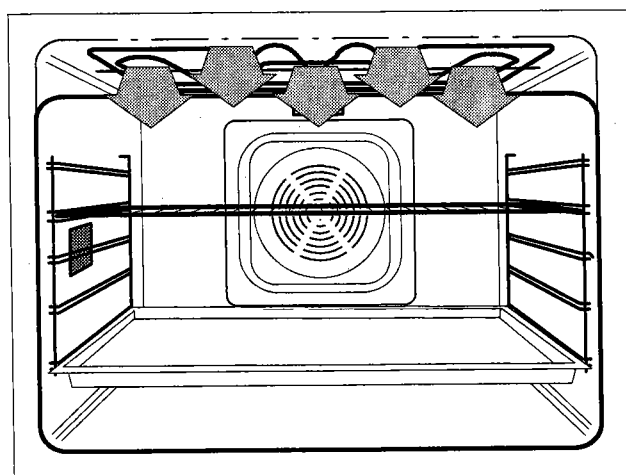
Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret, på fals 1 eller 2 för att samla upp fettstänk m m. Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Börja grilla efter 5 minuters uppvärmning.

Elementet/en skall vara helt röda.

Passa noga och vänd minst en gång. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

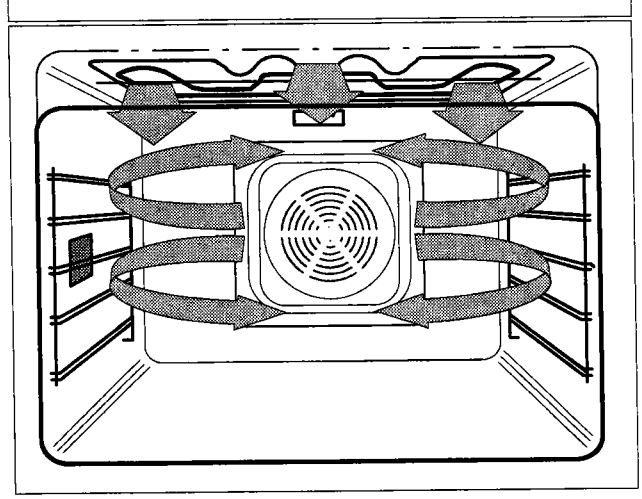




Gratinering

Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera och värma. Utmärkt att använda till griljering av julskinka, som ska ha färg runt om, gratänger och varma smörgåsar.

När denna funktion används för varmluftsgrillning av t ex hel kyckling skall en långpanna placeras på fals1. Temperaturen får inte vara för hög vilket betyder att efter avlutat grillning bör ugnen sättas på 275° i ca 5 minuter så att fettstänk bränns bort.



Tips och råd

Allmänt om bakning

Tänk på att kontrollera gräddningstiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något hög ugnstemperatur.

I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om gräddningstiden är för kort. En för hög temperatur ger bl a ett ojämnare resultat.

Varmluft

Utnyttja varmluften till att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, t ex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

- Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av t ex bullar, kan sidorna därför få lite mer färg än toppen.
- Bullar/bröd måste vara väljästa. För dåligt jästa bullar t ex blir lätt missformade vid gräddningen och ojämnt färgsatta.
- Placera inte bullarna för tätt på plåten. Om bullarna står för nära varandra och jäser ihop, kan inte luften cirkulera runt bullen.
- Kontrollera gräddningstiden och ta inte ut plåten för tidigt. Färgsättningen sker olika fort i början av gräddningen. Vissa bullar kan ha fått färg, medan andra är ljusa, efterhand sker en viss utjämning.
- Med för hög ugnstemperatur blir färgsättningen ojämn, ytterkanterna brända, höjden dålig på matbröd och sockerkakor spricker.
- Placera helst matbröd/sockerkakor i luftens riktning, d.v.s. brödet/formens kortsida mot luckan.

Falsplacering

• 1 nivå (plåt eller låg form)	Fals 2, alt 3
• 1 nivå (hög form)	Fals 1, alt 2
• 2 nivåer	Fals 4 + 2, alt 4 + 1
• 3 nivåer (plåt)	Fals 1, 3 och 5

Se vidare rekommendationer i tabellerna.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av bakverk. Oftast försvinner skevheten när plåten svalnat.

- Placera inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk.
- Häll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.
- Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.
- En djupfryst pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därmed risk för skevhet.
- Grädda aldrig småkakor och fyllda bullar direkt på hålplåtarna. Kakdegen fastnar i plåtens hål och fett och fyllning rinner igenom hålen. Använd t ex bakplåtspapper eller pappersformar.
- Använd hålplåtarna när du torkar svamp, kryddor, mm med varmluft.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över/undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast.

Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.
Om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ånga när påsen skall öppnas.

OBS! Efter avslutad stekning och grillning bör ugnen värmas upp till 275° i ca 5 minuter så att fettstänk som träffat katalysemaljen effektivt bränns bort.

Upptining med varmluft

Välj varmluft. Vid upptining av kött, fisk, glaserade eller fyllda bakverk, t ex rulltårta, skall temperatur vredet vara noll ställt.

Upptining/värmning med varmluft

Välj varmluft och temperaturen 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det tål minst 200°C. Placera formarna på ugnsgaller/hålplåt i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stektemometern för att värma till lagom ättemperatur.

Tabeller

Bakning	Över/under			Varmluft *				
	Fals	Temp °C	Tid ca.min.	Fals 1 nivå	2 nivåer	3 nivåer	Temp °C	Tid ca.min
Matbröd								
Mörka portionsbröd	2 - 3	200 - 210	12 - 15	3	1+4	---	185 - 200	15 - 18
Ljusa portionsbröd	2 - 3	210 - 220	8 - 12	3	1+4	---	190 - 200	12 - 15
Formbröd **	1	180 - 200	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Lätta limpor	2	190 - 210	30 - 40	2	1+4	---	180 - 190	35 - 45
Tunga limpor	1 - 2	180 - 200	45 - 65	2	1+4	---	170 - 190	45 - 65
Hålkakor, tekakor	2 - 3	200 - 210	10 - 15	2	1+4	---	190 - 200	14 - 16
Vetebröd								
Bullar	2 - 3	210 - 220	8 - 12	2 - 3	2+4	---	180 - 190	12 - 14
Längder, kransar	2	190 - 200	18 - 25	2	1+4	---	180 - 190	20 - 25
Mjuka kakor								
Muffins	3	190 - 200	12 - 15	3	2+4	---	180 - 190	12 - 15
Rulltårta	2 - 3	220 - 230	6 - 8	---	---	---	---	---
Tårtbotten	2	180 - 190	30 - 40	2	1+4	---	170 - 180	30 - 40
Mjuk kaka med lite fett**	1 - 2	180 - 200	35 - 45	2	1+4	---	170 - 180	35 - 45
Mjuk kaka med mycket fett**	1 - 2	170 - 180	50 - 60	2	1+4	---	160 - 170	50 - 60
Småkakor								
Mördegskakor	3	170 - 190	8 - 15	3	2+4	1+3+5	160 - 180	8 - 15
Pepparkakor	3	180 - 190	5 - 8	3	2+4	1+3+5	170 - 180	7 - 10
Maränger	3	80 - 100	50 - 60	3	1+4	---	80 - 100	50 - 60

** Att baka med varmluft skiljer sig från över-/undervärme. Bl a. sker en annan typ av färgsättning. Läs mer om varmluft under avsnittet "Tips och råd".*

*** Används mörk bakform, placera formen alltid på galler och fals 2. Välj temp. 160 - 180 °C*

Ugnsrätter	Över/under			Varmluft			
	Fals	Temp °C	Tid ca.min	Fals 1 nivå	2 nivåer	Temp °C	Tid ca.min
Äggstanning	2	160 - 170	35 - 45	2	1+4	150 - 160	20 - 40
Suffléer	2	180 - 190	30 - 50			---	---
Ugnspannkaka, omelett	2	200 - 210	20 - 25	2	1+4	190 - 200	25 - 30
Gratänger	2	190 - 210	30 - 50	2	1+4	175 - 200	30 - 50
Lasagne	2	190 - 200	55 - 65	2	1+4	170 - 180	55 - 60
Pizza,bakad i långpanna	2	210 - 220	20 - 22	3	1+4	190 - 200	18 - 20
Steknig av hel fisk ca 1 kg	2	200 - 225	20 - 30	3		185 - 210	20 - 30
Kokning av fisk utan folie	2	100	50 - 70	2	1+4	100	50 - 70
Kokning av fisk med folie	2	200	30 - 50	2	1+4	185	30 - 50

När du steker eller kokar fisk i ugnen, är tillagningstiden beroende på fiskens ryggtjocklek. Ju tjockare fisk desto längre tid. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomskinligt. Prova vid ryggbenet med en gaffel.

Stekning	Över/under		Varmluft		Innertemp. i kött °C	Ca.tid, min för 1 kg
Typ av kött	Fals	Temp. °C	Fals	Temp °C		
Rostbiff	2	125	2	120	55 - 60	75 - 85
Nötstek, rosa	2	125	2	120	65	90 - 120
Nötstek, genomstekt	2	125	2	120	70 - 75	100 - 130
Skinkstek	1	170	2	160	80	90 - 105
Karré med ben	1	170	2	160	85	105
Revbenspjäll, tjocka	2	175	1+ 4	165	---	90
Rimmad skinka i folie	2	170	2	160	73 - 75	60 - 70
Lamm/kalvstek, rosa	2	170	2	160	70	90
Lamm/kalvstek, genomstekt	1	170	2	160	75	105
Hel kyckling	2	190	2	180	85	50 - 60
Kyckling/kalkonbröst, filé	2 - 3	220	2	200	75	---
Kalkon, hel eller halv	1 - 2	170	1 - 2	160	90	45 - 55

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet. så slipper du vidbränd sky.

Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

Gratinering	Fals	Temp.°C
Varma smörgåsar	3 - 4	200 - 225
Gratänger, färgsättning	2 - 3	200 - 210
Julskinka, griljering	1 - 2	185 - 200
Bakning av brödkakor med kort gräddningstid, ca 4-6 min.	Plåt på fals 2, lägg in bröd på plåt vid gräddning.	225 - 250
Kyckling (900 - 1000 g)	På fals 2 med långpanna under. Tid : 45 - 50 min. Vänd efter 25 min.	160

Grillning	Fals	Temp.°C	Ca min, sida 1	Ca min, sida 2
Kotletter, 4 st ca: 1,5 cm	5	275	10 - 12	8 - 10
Biffar, 3 - 4 st ca: 1,5 cm	5	275	6 - 8	4 - 6
Kyckling i halvor, 2 st	4	250	14 - 16	12 - 14
Grillkorv, 6 st	5	250	6 - 8	4 -6
Rostat bröd	5	250	1-2	□ - 1

Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning. Grilltiden varierar beroende på mängd och tjocklek på det som grillas. Tjockare biff eller kotlett grillas på ***fals 4 och gallret vänds upp och ner.***

Öka tiden något när större mängder skall grillas och då Max-grill används.

Pizza/paj	Fals	Temp.°C	Ca.tid, min
Spenat och ostpaj	1 - 2	180	40 - 50
Mazarinkaka, fruktpaj	1 - 2	170	35 - 45
Pizza i långpanna	2	200	18 -20
Pizza, rund på plåt	2	210	10 -12
Pan-pizza, bakad i rund form	2	210	16 - 20
Pitabröd	2 - 3	240	6 - 8

Placera en ugnsfast glas-eller keramikform samt mörk pajform på ett galler.

Pajskal behöver inte förgräddas.

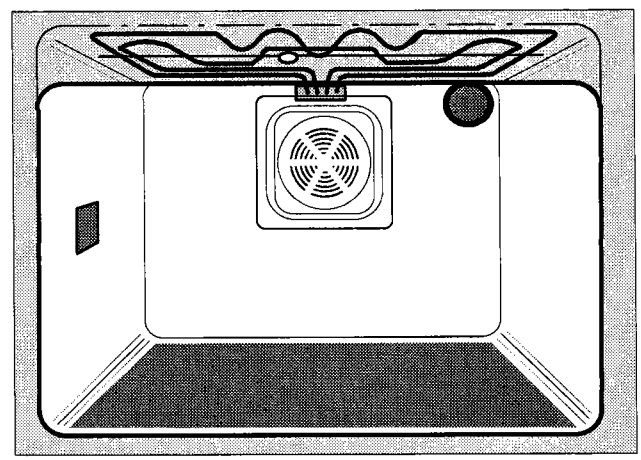
Skötsel och rengöring

Ugnen

⚠ Se till att ugnen är tillräckligt avsvalnad så att ingen risk för brännskador finns.

Slät emalj

Ugnens botten har en speciell "Easy Clean" emalj som underlättar rengöringen.



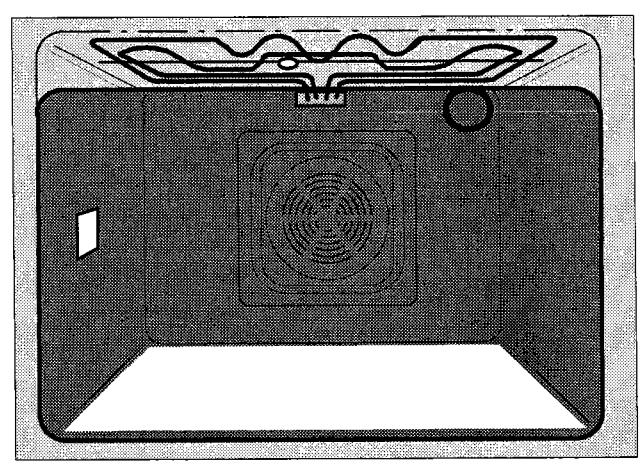
Torka ur ugnen efter användning medans den fortfarande är varm med fuktig trasa och handdiskmedel.

Gör så här om den är mycket smutsig:

1. Lossa spill eller överkok som sitter fast på ugnsbotten med hjälp av t ex en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100° C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

Katalysemalj

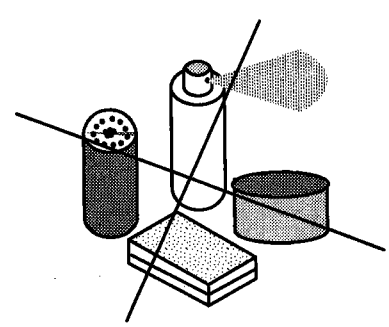
I övriga delen av ugnen finns katalysemalj som har en självgörande effekt som underlättar rengöring.



Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30-60 minuter.

Envisa fläckar av t ex fett eller spill tar du bort så här:

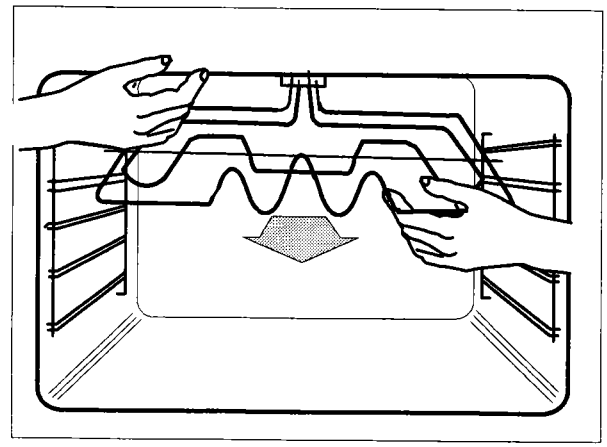
1. Dränk in fläckarna med en lösning av såpa och hett vatten. Använd en nylonborste. Låt stå en timma.
2. Sätt därefter på över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 2 timmar.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev kan du behöva gnida försiktigt med nylonborsten. Torka torrt.



⚠ Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen. Ytan kan skadas.

Ugnens tak

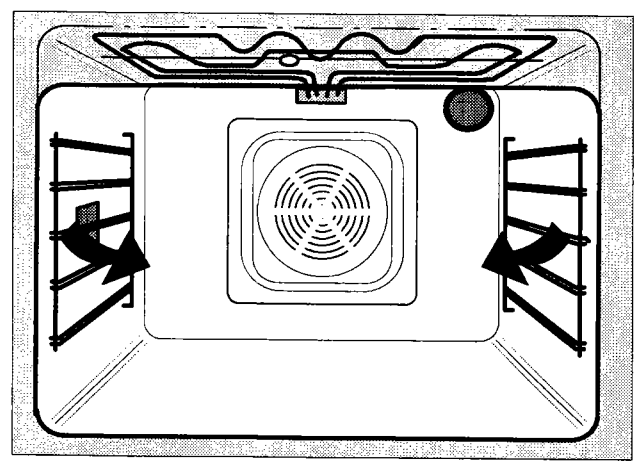
För att underlätta rengöringen av ugnens tak kan detta elementet fällas ner en bit.



⚠ Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först kopplas ur. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringen.

Sätt tummarna mot ugnens överkant och ta tag i elementet. Dra det utåt tills det släpper från fästet i ugnskanterna. För försiktigt ner elementet och rengör taket. Torka torrt innan du för elementet tillbaka och trycker in det ordentligt i sitt fäste.

Ugnsutrustningen



Stegarna lossas genom att dra de innåt ugnen tills de släpper sitt fäste. Diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver de ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.

Montering sker genom att först haka fast de och sedan trycka in de på plats igen.

Emaljerad plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållpapper och ev en bakplåtsskrapa. De kan vid behov diskas för hand.

Proffsplåt (hålplåt) rengörs endast vid behov med varmt vatten och ett milt handdiskmedel. Använd aldrig skrapa eller liknande som kan repa och skada den behandlade ytan.

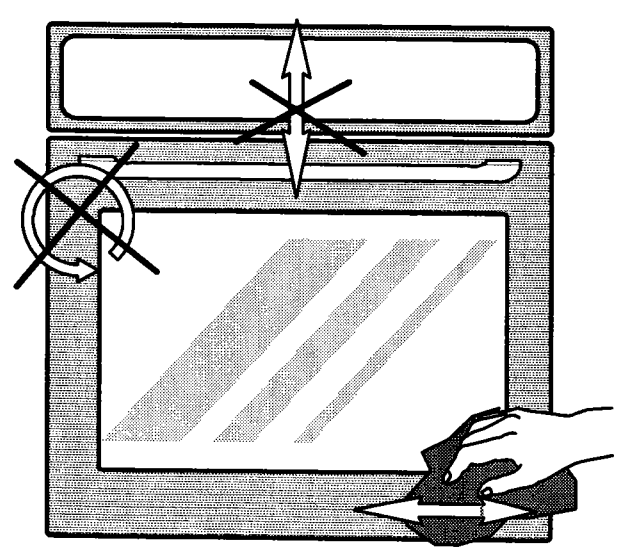
Gallret kan diskas i diskmaskin men vid kraftig nedsmutsning behöver det ligga i blöt och sedan rengöras ev med tvålull.

Panel och front

Rengör ytorna med en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel.
Efter rengöring torka torrt med en mjuk, ren trasa.

⚠ Använd aldrig skurmedel eller repande rengöringsmedel. Ytorna kan skadas.

Ugn med rostfri panel och lucka

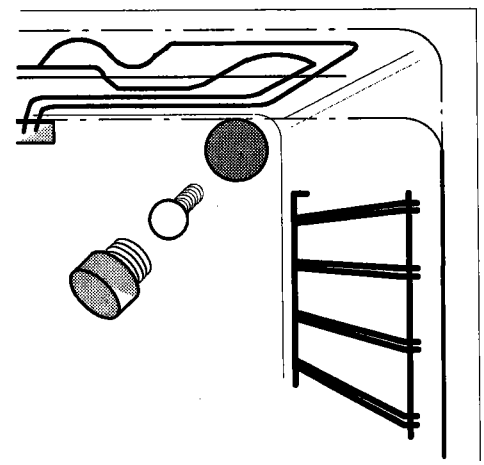


⚠ All rengöring, avtorkning och polering måste ske i den rostfria ytstrukturens riktning (fina horisintella linjer) för att inte förstöra ytan.

Använd rengöringsmedel, anpassade för rostfri yta och följ noga tillverkarens anvisning.
Inga repande medel eller svampar får användas. Använd mjuka trasor och efter rengöringen skall ytan torkas av med rent vatten och poleras med en ren torr trasa.

Byte av ugnslampa

⚠ Ur säkerhetssynpunkt skall ugnen först göras strömlös. Dra ut stickkontakten eller skruva ur säkringen. Kontrollera även att ugnen inte är varm.

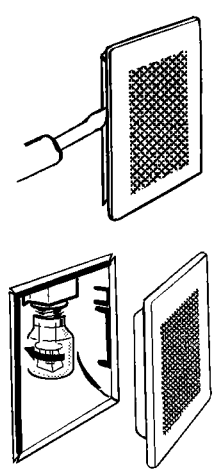


Lampa bakvägg:

1. Skruva av skyddsglaset.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 25 W, 300°C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglaset.

Lampa sidovägg:

1. Lossa lampglaset försiktigt genom att sticka in t ex en platt skruvmejsel mellan lampglaset och ugnsväggen.
2. Skruva ur den trasiga lampan.
3. Sätt i en ny ugnslampa märkt 230-240V, 25W, 300° C, med E14-sockel.
4. Återmontera skyddsglaset.



Om ugnen inte fungerar

Praktiska problem

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan avhjälpa själv.

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakver- ket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat-/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästen/bakpulvrets verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45-50° C.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt tempe ratur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerat bakverk/maträtt vid konventionell värme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Felaktig falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen skall i regel vara ca 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. **OBS!** Med varmluft kan färgsättningen blir något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
Bakverk/maträtt blir ljusa.	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar. Placera formen på bakplåten.
	Ugnstemperaturen är för låg.	Kontrollera inställd temperatur

Tekniska problem.

Gör inga ingrepp i ugnen som kan orsaka skada på person eller produkt.

Kontrollera i nedanstående tabell orsak och åtgärd som du kan och får avhjälp själv.

Problem	Orsak	Åtgärd
Ugnen fungerar inte helt eller delvis.	Är ugnen stickproppsansluten?	Kontrollera att stickproppen är ordentligt intryckt.
	Har ugnen haft för hög temperatur och läge varmluft?	Vänta tills ugnen svalnat och överhettningsskyddet återställts.
	Är säkringen/säkringarna hela? Är färg brickan lös?	Byt ut trasig säkring.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillslagen.
	Har automatikprogram valts?	Kontrollera klockans inställningar.
Ugnslampan fungerar inte.	Är lampan hel?	Byt ut trasig lampa.
Klockan blinkar «00»	Har det varit strömavbrott?	Ställ in en ny tid.

Service och reservdelar

Innan service kontaktas. Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet **"Om ugnen inte fungerar"** för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.

Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda de problem som finns med på denna lista, riskerar du att själv få stå för kostnaden.
Detta gäller också om du använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under "Hushållsutrustning, vitvaror" i telefonkatalogens, Gula sidor).

Uppge produktens modellbeteckning, produkt- och serienummer enligt dataskylten.

Mod.

PROD. NO

SER. NO

Inköpsdatum:

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till en konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller.

Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

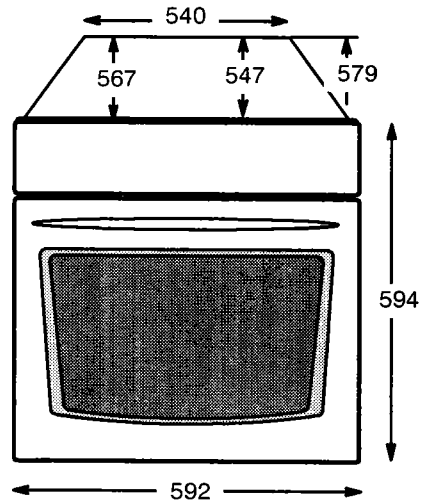
Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 08-7387920

HUSQVARNA Prod-nr:
kW V
SC CE Typ
Serie
QCE 532

Tekniska data QCE 532

Ugnens yttermått

Bredd	592 / 540 mm
Djup	567 / 547 mm
Höjd	594 / 579 mm

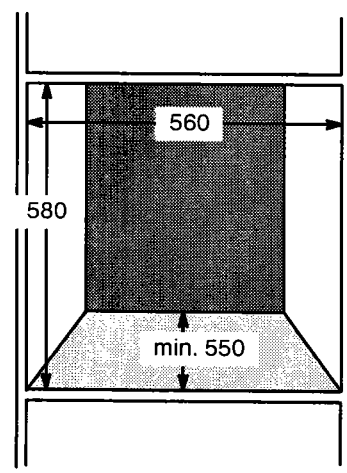


Ugnens inre mått

Bredd	408 mm
Djup	406 mm
Höjd	310 mm
Volym	51,0 l
Vikt	35,0 kg

Inbyggnadsmått

Bredd	560 mm
Djup, min.	550 mm
Höjd	580 mm



Effekt

Undervärme	1000 W
Övervärme	1000 W
Över- och undervärme	2000 W
Minigrill	1900 W
Fullgrill	2900 W
Varmluft	2400 W
Gratinering	1900 W
Pizza/paj	3400 W

Ugnslampa	2 x 25 W
Motor Varmluftsfläkt	35 W
Motor Kylfläkt	16 W
Total effekt	3500 W
Spänning	230 V alt 400 V

CE Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

Installation

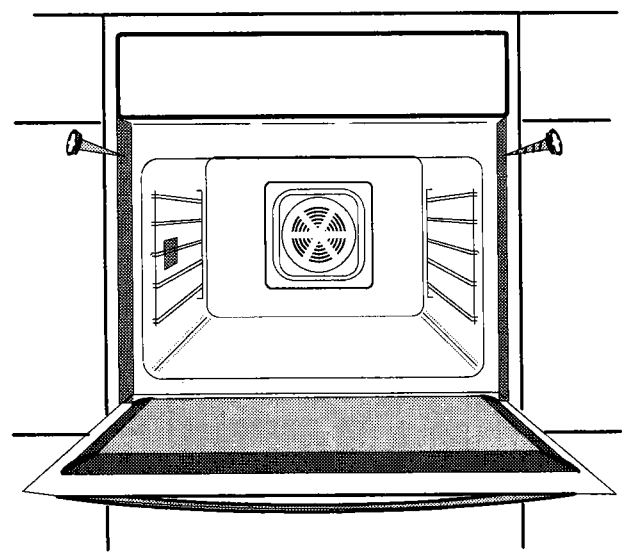
Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakten dem.

Inbyggnad av ugnen

Ugnen är avsedd att byggas in i ett anpassat inbyggnadsskåp.

Kontrollera att skåpets öppningsmått stämmer (se under tekniska data).



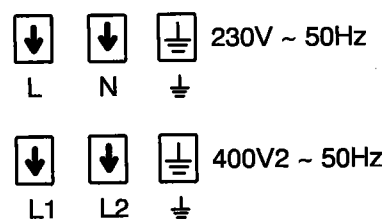
Fastsättning av ugnen

Det är viktigt att ugnen skruvas fast i inbyggnadsskåpets sidor så att den står stadigt och inte tippar då ugnen används. Använd bifogade träskruvar och se till att skruvarna går ordentligt in i skåpets sida, se fig.

Elektrisk anslutning

⚠ Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnens funktion samt leda till skada på person eller egendom.

VIKTIGT! Denna ugnsmodell säljs i två utförande: Med elementspänning 230V alt 400V. Kontrollera därför alltid din ugns dataskylt innan installation sker.



All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se ugnens inkopplingsschema. Anslutningsplinten finns på ugnens baksida.

Följande ledningstyp är godkänd för anslutning av denna ugn: H05VV-F.

OBS! Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras under ugnen i skåpet, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.

Emballage

Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av oberhandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta. Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.